



# Le Crumbler

ExplicEat | Franck Wallet (fondateur, et créateur de la machine) 06.45.25.87.92 | [contact@expliceat.fr](mailto:contact@expliceat.fr)

## Deux pôles :

**ExplicEat Paris** ; 18 rue Delerue – 92120 Montrouge

**ExplicEat Bordeaux** ; 38 rue des Retaillons – 33300 Bordeaux

Site internet : <http://www.expliceat.fr/> ou <https://www.crumbler.fr/>

Page Facebook : <https://www.facebook.com/Recettesevadees/>

## Historique et contexte

L'initiative présentée ici est un outil, le Crumbler, qui est une machine permettant de broyer les invendus/surplus de pain, sous forme d'une mouture plus ou moins épaisse. Cette farine peut ensuite être utilisée dans les préparations de pâtisseries (muffins, cookies, diverses pâtes, etc.). À sa création, Franck Wallet, auparavant dans l'urbanisme, est forcé de constater dans son quotidien l'ampleur des gisements alimentaires gaspillés. Il choisit de s'atteler aux surplus de pain perdu par les professionnels de la boulangerie, des industriels et des grandes surfaces en créant une machine qui broie les baguettes sèches en poudre. Une « farine » qui est conservée six mois et permet de faire de nouveaux pains et biscuits. Cette machine est capable de broyer 100 kg de pain par heure.

Pour promouvoir cet outil, le créateur développe une start-up, ExplicEat, et s'entoure d'une jeune équipe pour l'accompagner dans la vente, la communication et les actions de sensibilisation du projet. Le projet est appelé les "Recettes évadées" pour promouvoir une nouvelle façon de cuisiner "nos restes". Dans cette logique de lutte contre le gaspillage alimentaire, la start-up travaille sur ces questions et élargie son champ d'action à l'aide d'ateliers, d'événements et d'actions de sensibilisation sur Paris et Bordeaux auprès des restaurants collectifs, collectivités, établissements scolaires ou tous types d'entreprises. Début 2020, l'équipe est composée du fondateur et de cinq autres personnes, un.e chargé.e de mission événementiel, un.e chargé.e de mission animation, un.e chargé.e de mission Crumbler et deux chargé.e.s de mission indépendant.e.s.



### *Quels sont les moyens nécessaires ? (Pour l'utilisation du Crumbler)*

- **Ressource humaine** : une seule personne suffit pour faire fonctionner le processus.
- **Ressource matérielle** : le Crumbler, des contenants pour conserver la panure de pain.
- **Ressource financière** :
  - 2 500€ pour le petit format, de taille suffisante pour un artisan boulanger.
  - 5 000€ pour les industriels ou supermarchés, convient pour des débits importants de pain.

1.



2.



- *Compétences particulières* : l'appareil est fourni avec plusieurs recettes permettant de donner des idées et d'accompagner le professionnel dans l'élaboration des pâtisseries avec la panure de pain. De plus, ExplicEat fournit un carnet résumant les normes sanitaires et la notice de la machine. La start-up propose aussi aux professionnels qui n'ont pas forcément le temps de tester ce processus, de s'aider d'un stagiaire ou d'un apprenti pour tester la logistique de la machine et de rendre compte de l'intérêt pour l'entreprise.

Il est possible de louer le Crumbler. Les renseignements pour le coût de cette location sont au cas par cas et l'intéressé doit se tourner vers la start-up pour avoir un devis personnalisé.

## Étapes

### EN AMONT

Le professionnel, avant de s'équiper de la machine, peut être accompagné par les chargé.e.s de mission de la start-up pour évaluer la quantité moyenne de pains invendus produite et pour définir la taille de la machine qui lui correspond. Les boulangers, industriels ou gérants d'un supermarché doivent repenser leur projet plus globalement s'ils ne produisent pas déjà des pâtisseries.

En effet, la panure résultant du Crumbler permet d'accompagner la farine traditionnelle dans l'élaboration des pâtisseries. Il n'y a donc aucun problème de logistique pour un professionnel produisant déjà ce type de produit mais doit être étudié en amont pour un boulanger se lançant dans la production de A à Z des pâtisseries.

### APPROVISIONNEMENT ET LOGISTIQUE

L'achat du Crumbler se fait auprès de la start-up ExplicEat, et sera livré au professionnel.

La machine (1<sup>ère</sup> taille) est livrée prête à l'emploi et s'installe facilement. Elle est de petite taille et peut s'installer sur un plateau de travail, une table, etc.

## **TRANSFORMATION**

Le Crumbler permet de transformer exclusivement le pain blanc et le pain complet, car en raison des risques d'allergies, la matière première ne doit pas être composée de noix ou de fruits secs.

Deux types de matière première peuvent être produites par le Crumbler :

- une farine fine : à condition que le pain soit bien sec, ou recuit avant broyage.
- une panure plus ou moins fine : si le pain n'est pas sec.

Le professionnel choisira la texture qui lui convient selon les préparations de pâtisserie qu'il veut confectionner.

## **STOCKAGE**

La farine et la panure peuvent se conserver jusqu'à six mois, dans des contenants hermétiques, de la même façon qu'une farine classique.

## **DISTRIBUTION**

La farine et la panure transformées, les pâtisseries peuvent alors être vendues dans les points de vente habituels. La distribution reste inchangée car les pâtisseries restent les mêmes. La composition a simplement évolué.

## **Retours d'expérience**

*Quels sont les résultats obtenus à ce jour ?*

Le Crumbler est aujourd'hui présent dans une centaine de boulangeries en France, qui sont autonomes dans le recyclage de leurs invendus de pain. Cela permet de valoriser jusqu'à 2, voir 3 tonnes de pain par an. Plusieurs supermarchés testent également ce broyeur de pain, comme Auchan, E. Leclerc, Cora et Monoprix.

En plus de l'appareil, Explicat a mis en place un réseau pour les boulangers qui utilisent le Crumbler. Cela permet aux professionnels d'échanger sur les points forts et les points faibles de l'outil et de transmettre leurs retours d'expérience.